

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

**ПРОДУКТЫ ИЗ ПЕРЦА КАВА,
ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДЫ**

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ CXS 336R-2020

Принят в 2020 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на свежие или сушеные продукты из перца кава, используемые для приготовления напитка с добавлением питьевой воды, предназначенного для употребления в пищу, как это описано в разделе 2 настоящего стандарта. Стандарт не распространяется на готовый напиток кава, продукты из перца кава, используемые в лечебных целях или в качестве ингредиентов в пищевых продуктах (кроме предусмотренных настоящим стандартом), или другие выставляемые на продажу продукты, используемые для любых других целей.

2. ОПИСАНИЕ

Продукты из перца кава получают из определенных частей перца кава так называемых благородных культурных сортов, получаемых от растений вида *Piper methysticum* (G. Forst) семейства перечные (*Piperaceae*). На продукты из перца кава идут следующие части перца:

- a) очищенные свежие и (или) сушеные корневища, прикорневые (до первого узла) части стеблей на каждой ветви;
- b) свежие и (или) сушеные корни.

Верхние части стеблей, листья, кожура (кора) и остатки после отжима не используются.

2.1 Свежие продукты из перца кава

Свежие продукты из перца кава получают из очищенных корневищ, прикорневых частей стеблей и (или) корней.

2.2 Сушеные продукты из перца кава

Сушеные продукты из перца кава — это, как правило, неочищенные боковые корни или очищенные корневища. Их нарезают на кусочки или измельчают до порошкообразного состояния.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

Сырьем для продуктов из перца кава могут быть только растения, принадлежащие к так называемым благородным сортам. Принадлежность сорта к благородным сортам определяется по морфологическим признакам. К благородным сортам не относятся дикий перец кава (*Piper wichmannii*) и «двухдневные» сорта кавы.

Следующий список не является исчерпывающим и включает примеры местных названий благородных сортов в разных регионах:

- i. Федеративные Штаты Микронезии: *Rahmwahnger*.
- ii. Фиджи: *Damu, Dokobana loa, Dokobana vula, Yonolulu, Loa kasa balavu, Loa kasa leka, Matakaro balavu, Matakaro leka, Qila balavu, Qila leka, Vula kasa balavu, Vula kasa leka, Yalu*.
- iii. Гавайские острова: *Hanakapi'ai, Hiwa, Honokane Iki, Kumakua, Mahakea, Mapulehu, Moi, Nene, Opihikao, Pana'ewa, Papa 'Ele'ele, Papa 'Ele'ele Pu 'upu'u, Papa kea*.
- iv. Папуа-Новая Гвинея: *Kau kupwe*.
- v. Самоа: *Ava La'au, Ava Le'a, Ava Loa, Ava Talo, Ava Mumu*.
- vi. Соломоновы острова: *Feo, Tahu, Temo*.
- vii. Тонга: *Kava Lekahina, Kava 'Akauhina, Kava Lekakula, Kava 'Akaukula, Kava Fulufulu, Kava Valu, Kava Kofe*.
- viii. Вануату: *Ahouia, Amon, Asiyai, Bir Kar, Bir Sul, Biyaj, Borogoru, Borogu, Gorgor, Ge gusug, Ge vemea, Ge wiswisket, Kelai, Leay, Melmel, Melomelo, Miela, Naga miwok, Olitao, Palarasul, Palasa, Palimet, Pia, Poivota, Pualiu, Puariki, Sese, Silese, Urukara*.

3.2 Выращивание и заготовка

При выращивании перца кава необходимо придерживаться методов надлежащей сельскохозяйственной практики.

После уборки корни и (или) корневища моют, сушат на солнце и очищают от кожуры. Их могут нарезать ломтиками, высушить или оставить в свежем виде. После сушки их можно измельчить до порошкообразного состояния.

3.3 Состав

Перец кава, как он определен в разделах 2 и 3.1.

3.4 Содержание влаги

Содержание влаги в сушеных продуктах из перца кава не должно превышать 12%.

3.5 Критерии качества

Продукты из перца кава должны быть:

- изготовлены из благородных культурных сортов [с соответствующим содержанием кавалактонов¹];
- без примесей в составе;
- без листьев, коры и (или) стеблей;
- практически без насекомых-вредителей;
- практически без причиненных вредителями повреждений;
- без явных следов плесени;
- без частиц почвы и инородных включений;
- без постороннего запаха.

3.6 Упаковка и хранение

Продукты из перца кава упаковывают таким образом, чтобы гарантировать соблюдение санитарно-гигиенических требований и сохранение органолептических свойств продукта.

При хранении продукты из перца кава необходимо защитить от загрязнения и от проникновения и скопления вредителей. Условия хранения, в том числе температура и влажность, должны быть такими, чтобы свести к минимуму вероятность порчи и появления плесени.

Свежие продукты из перца кава подвергают шоковой заморозке и хранят при температуре не выше -18°C.

Сушеные продукты из перца кава хранят в герметичной таре. При этом содержание влаги в продуктах не должно превышать 12%.

3.7 Приготовление напитка из продуктов из перца кава

Измельченные в порошок сушеные части перца кава смешивают с питьевой водой. При необходимости перед употреблением получившуюся жидкость пропускают через фильтр.

Молотые или измельченные свежие части перца кава смешивают с питьевой водой. При необходимости перед употреблением получившуюся жидкость пропускают через фильтр.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

При изготовлении продукта, на который распространяется данный стандарт, применение пищевых добавок не допускается.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в общем стандарте «*Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*» (СХС 193-1995).

Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При работе и обращении с продукцией, на которую распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандартов «*Общие принципы гигиены пищевых продуктов*» (СХС 1-1969) и «*Санитарно-гигиенических нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*» (СХС 75-2015). Продукция должна отвечать всем

¹ [Общее содержание кавалактонов: в свежих продуктах (корнях) — не менее 3,7 г/кг; в сушеных продуктах (корнях) — не менее 3,5 г/кг сухой массы при температуре 25°C]

микробиологическим критериям, установленным в документе «*Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*» (СХГ 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

7.1 Продукция, на которую распространяются настоящий стандарт, подлежит маркировке в соответствии с общим стандартом «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (СХС 1-1985). В дополнение к этим требованиям применяются следующие особые положения:

7.2 Наименование продукта

Наименование продукта должно включать слова «перец кава свежий» или «перец кава сушеный» и сопровождаться указанием, из какой части перца кава получен продукт. На этикетке должно быть четко указано, что продукт получен из благородных сортов перца кава. Также допускается указание культурных сортов перца кава, из которых получен продукт.

7.3 Происхождение продукта

Страна происхождения² и, при необходимости, остров, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование. При попытке установить происхождение продукта следует руководствоваться стандартом «*Принципы прослеживаемости/отслеживания продукта в качестве инструмента системы контроля и сертификации пищевых продуктов*» (СХГ 60-2006).

7.4 Указания по применению

На каждой единице тары с продуктом из перца кава должна быть этикетка, на которой на видном месте легко читаемым шрифтом должна быть нанесена следующая информация:

- а) фраза «Способ приготовления напитка кава» (или схожая формулировка), за которой следует перечисление шагов по приготовлению напитка из перца кава;
- б) первый шаг по приготовлению напитка (см. п 7.4(а)) должен сопровождаться предупреждением «Для приготовления напитка кава используйте только питьевую воду» (или схожая формулировка).

7.5 Маркировка транспортной тары

Информацию для маркировки транспортной тары указывают либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, при этом наименование продукта, номер партии и наименование и адрес изготовителя, упаковщика, экспортера или дистрибьютора обязательно указывают на самой таре. Номер партии, а также название и адрес изготовителя, упаковщика, экспортера или дистрибьютора могут быть заменены кодовым обозначением при условии, что такое обозначение позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

7.6 Дополнительная маркировка

На этикетке продуктов из перца кава может быть указано, что они не предназначены для использования в лечебных целях.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта применяют подходящие методы анализа и отбора проб, приведенные в документе «*Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*» (СХС 234-1999).

Параметр	Метод	Принцип	Тип
Благородные сорта перца кава	Lebot V, Legendre L (2016), Comparison of kava (<i>Piper methysticum</i> Forst.) varieties by UV absorbance of acetonic extracts and high-performance thin-layer chromatography. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 48:25-33. http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009 и Lebot V, Michalet S, Legendre L. (2019). Kavalactones and flavokavins profiles contribute to quality assessment of kava (<i>Piper methysticum</i> G. Forst.), the traditional beverage of the Pacific. <i>Beverages</i> 2019, 5, 34; https://doi.org/10.3390/beverages5020034	Высокоэффективная тонкослойная хроматография и (или) спектр поглощения в УФ-диапазоне при 440 нм (не более 0,9)	IV

² Следует указать полное или общеупотребительное название.

Параметр	Метод	Принцип	Тип
Влажность	Перец кава. Стандарт Фиджи (2017 г.) . Раздел 8.1	Гравиметрия	I
[Flavokavins	<p>Lebot V, Legendre L (2016), Comparison of kava (<i>Piper methysticum</i> Forst.) varieties by UV absorbance of acetonic extracts and high-performance thin-layer chromatography. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 48:25-33. http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009</p> <p>и</p> <p>Lebot V, Michalet S, Legendre L. (2019). Kavalactones and flavokavins profiles contribute to quality assessment of kava (<i>Piper methysticum</i> G. Forst.), the traditional beverage of the Pacific. <i>Beverages</i> 2019, 5, 34; https://doi.org/10.3390/beverages5020034</p>	<p>Высокоэффективная тонкослойная хроматография</p> <p>и (или) спектр поглощения в УФ-диапазоне при 440 нм (не более 0,9)</p>	IV